



Startklar fürs
Backtoberfest

Jetzt geht's richtig los!

Begeistern &
profitieren Sie –
mit Oktoberfest-
Spezialitäten!

MEISTERMARKEN



Ulmer Spatz

Servus Oktoberfest – hallo Umsatz!

*Starten Sie Ihr eigenes Backtoberfest –
und werden Sie zum erfolgreichen Wiesnbäcker!*

In fast allen deutschen Städten feiert man heute eigene regionale Oktoberfeste, die alle eines gemeinsam haben: **Wieszeit ist Umsatzzeit!**

Profitieren auch Sie von der großen Beliebtheit des bayerischen Konsumhöhepunkts und feiern Sie Ihr eigenes gewinnträchtiges Oktoberfest! Mit zünftigen Schmankerln von herzhaft bis süß und neuen originellen Aktionsgebäcken – wie z. B. freche **Funny Laugen-Fingers** und leckere **Burger** – laden Sie Kunden zum Genuss ein und setzen mit **aufmerksamkeitsstarken bayrischen Dekorationen** in Ihrer Filiale zusätzliche Verkaufsimpulse.

*Hut-
einstecker*





Deckenhänger für
Ihre Theke



Bereits ein Verkaufrenner: das erste Backtoberfest!



Neues Design des
beliebten Maßkruges

Feiern Sie die Vorteile:

Kunden anlocken:

Mit aufmerksamkeitsstarken Promotions auffallen und zum Genuss einladen.

Kunden überzeugen:

Vom Wettbewerb differenzieren und Gebäck-Highlights bieten, die es woanders nicht gibt.

Kunden gewinnen & binden:

Konsumenten nachhaltig beeindruckend mit einem innovativen Sortiment an attraktiven, abwechslungsreichen Gebäckideen.

Willkommen zur umsatzstarken Oktoberfestzeit!



Funny Laugen-Finger

Rezept 00687

Packen Sie es jetzt an - und verwandeln Sie Ihre Gebäcke zu auffälligen, aufmerksamkeitsstarken Hinguckern! Die originelle, neuartige Gebäckoptik lädt auf den ersten Blick zu Spontankäufen ein.



Teigbereitung

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,400 kg	Unser Ulmer Brezelmalz
0,300 kg	Meister Schmelz PO MB
0,200 kg	Speisesalz
0,300 kg	Hefe
5,000 kg	Wasser, ca.
16,200 kg	Gesamtteig

Backtechnik

Knetzeit:	wie Brezelteig
Teigtemperatur:	24-26 °C
Teigruhe:	5 Minuten
Teigeinwaage:	90 g
Anbacktemp.:	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)
Ausbacktemp.:	230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)
Backzeit:	16 Minuten

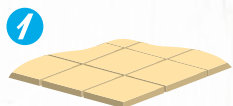
Unser Tipp: Belegen Sie die Funny Laugen-Fingers nach Bayerischer Art (z. B. mit Fleischkäse) und bieten Sie sie als Wiesn-Snack an. Einfach unter den Fingern einschneiden und Zutaten nach Belieben einfügen!

Verarbeitung

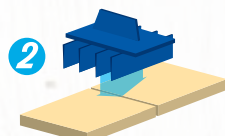
Den Teig in gewünscht große Stücke teilen, auf eine Stärke von ca. 10 mm rollen und min. 20 Minuten kühl stellen.

Anschließend den Teig 5 mm stark ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden. Mit dem **Ausstecher „Streifen“** zwei Teigstücke gleichzeitig einschneiden, leicht anfeuchten und zu den gewünschten Fingerzeichen umlegen.

So einfach geht's:



1 Den Teig ca. 5 mm stark ausrollen und in Stücke von 10x10 cm schneiden.



2 Die Grundform der Hand ist fertig.



3 Mit dem Ausstecher zwei Teigstücke gleichzeitig drücken.



4 Nun können die Finger zum gewünschten Handzeichen gelegt werden.

Bei **halber Gare** gut absteifen lassen, belaugen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Backbleche legen. Anschließend betriebsüblich backen.

Hinweis: Handelsübliche Brezellaugen sind konzentriert. Herstellerangaben bitte genau beachten.

Oans, zwoa, g'nießen – das „Maß“-Brot im Bierkrugformat! Die Rezeptur für ein leckeres Mehrkornbrot mit Weizenbier und Gewürzen. Perfekt mit attraktiver Banderole in Bierkrugform mit Henkel.



Teigbereitung

Quellstück: Stehzeit 30 Minuten

5,000 kg	Combicorn Gutsspitz
4,000 kg	Weizenbier

9,000 kg	Quellstück
-----------------	-------------------

9,000 kg	Quellstück
5,000 kg	Weizenmehl Type 550
4,250 kg	Roggenmehl Type 1150
0,750 kg	Sauer-Controller
0,200 kg	Speisesalz
0,300 kg	Hefe
6,500 kg	Wasser, ca.

26,000 kg	Gesamtteig
------------------	-------------------

Backtechnik

Knetzeit: wie Mischbrotteig

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teigeinwaage: 450 g

Backtemperatur: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen) auf 200 °C fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verarbeitung

Den Teig nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken, leicht länglich formen und in die Dosenformen einlegen.

Die Brote bei halber Gare mit Weizenmehl absieben.

Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug ziehen und nach weiteren 10 Minuten den Zug wieder schließen.

O' snackt is! Herzhafte Laugensnacks für den perfekten „Laugenblick“ nach originaler Teig-rezeptur. Für attraktive Wiesengebäcke, die auffallen.



Passend zum Backtoberfest
mit original „Wiesnhut“!

Teigbereitung (Grundrezept 04713) Burger Buns mit Pane Rustic

1,500 kg	Weizenmehl Type 550
0,200 kg	Hartweizengrieß
0,300 kg	Pane rustic
0,020 kg	SP Soft & Frisch CL
0,050 kg	Speisesalz
0,060 kg	Hefe
1,340 l	Wasser, ca.
3,470 kg	Gesamtteig

Backtechnik

Knetzeit:	5 Minuten langsam 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Pressengewicht:	3.000 g
Pressengare:	10 Minuten
Backtemp.:	250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)
Backzeit:	ca. 13 Minuten

Verarbeitung

Die Teiglinge nach dem Abpressen und Rundwirken in Wannen setzen und über Nacht im Gärunterbrecher (Brötchenprogramm) einlagern.

Danach werden die vollgaren Teiglinge mit den Fingerspitzen wieder zusammengeschlagen und auf mit **Boeson Baktrennpapier** belegte Backbleche abgesetzt. Anschließend im Gärraum ca. 30-60 Minuten garen lassen.

Die Teiglinge nach der Gare ohne Schwaden bei offenem Zug backen.

Belegempfehlung

3,000 kg	Fleischkäse in Scheiben, gebraten
1,200 kg	Spiegeleier (30 Stück)
0,900 kg	Gewürzgurken
0,600 kg	Zwiebeln gedünstet
0,500 kg	süßer Senf
0,300 kg	Salatblätter

Die Zwiebelringe andünsten und die Fleischkäse-scheiben von beiden Seiten anbraten. Die Burger Buns durchschneiden, Boden und Deckel mit süßem Senf bestreichen. Den Burgerboden mit Salat und darauf mit Fleischkäsescheiben belegen. Gedünstete Zwiebelringe, Gurkenscheiben und das Spiegelei auf dem Fleischkäse anrichten. Deckel auflegen – fertig.

Wiesn genieß'n – mit verführerischen CupCakes Bavaria!
Das Original für CupCakes mit Schokoladenstückchen und
leckerem Vanilla Icing.



Service-Club:
Muffinkapsel
„Wiesn-Gaudi“
Art.-Nr. 02184
VE = 250 Stück

Service-Club:

Metalltray „Muffinkapsel“

Muffin-Metalltray für 24 Muffinkapseln.
Art.-Nr. 00424
VE = 1 Stück

Papptray „Muffinkapsel“

Das Muffin-Papptray für 24 Muffinkapseln.
Art.-Nr. 00412
VE = 20 Stück

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebs- rezept
<p>Meister American Cake & Muffin mit den anderen Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen oder Flachrührer glatt rühren. Rührzeit: 5 Minuten, Stufe II Litergewicht: ca. 1.050 g</p> <p>Die Meister Feine Schokoladen-Tropfen unter die Muffinmasse rühren.</p> <p>Je Muffinkapsel ca. 75 g Masse einfüllen und abbacken.</p> <p>Icing-Creme: American Vanilla Icing und die Meister Goldcreme auf ca. 24 °C temperieren und zusammen aufschlagen. Litergewicht: ca. 500 g. Die Hälfte der Icing-Creme mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Je einen Spritzbeutel mit heller und einen Spritzbeutel mit blauer Icing-Creme höchstens zur Hälfte füllen. Nun die beiden Spritzbeutel in einen Spritzbeutel mit 10er Sterntülle geben und je Muffin ca. 40 g Icing-Creme als Rosette aufdressieren.</p> <p>Ofentemp.: 180 °C (60 °C unter der Temp. für Brötchen) Backzeit: ca. 25 Minuten</p>	<p>Meister American Cake & Muffin PO MB</p> <p>Vollei Speiseöl Wasser Meister Feine Schokoladen-Tropfen</p> <p>Icing-Creme: American Vanilla Icing Meister Goldcreme</p>	<p>3.000 1.100 1.050 650 600 1.700 1.700</p>	<p>.....</p>
	Gesamtgewicht	9.800
	Stück	85

Unterstützung für Ihr Backtoberfest

Wenn das kein Grund zum Feiern ist: Wir unterstützen Sie gerne mit **attraktiven Aktionsmaterialien rund um Ihr Backtoberfest**, die Ihre Filiale und Ihre Gebäcke schnell zu aufmerksamkeitsstarken Highlights machen! **Bestellen Sie jetzt bei Ihrem MeisterMarken – Ulmer Spatz Verkaufsberater – solange der Vorrat reicht!**



Maßkrug-Banderole „Glas“

Deckenhänger „Maßkrug“

Wiesntablett

Maßkrug-Banderole „Stein“

Motivplakat DIN A1 / A2 / A3

Blechaufleger (40 x 60 cm)

Das Bäcker-Werbeportal

In unserem Bäcker-Werbeportal mit Posterbaukasten können Sie sich im Handumdrehen attraktive Werbemittel **mit eigenem Text, Logo und Gebäckabbildungen individualisieren**.

So profilieren Sie sich gegenüber Ihren Kunden als aktiver Handwerksbäcker!

www.baecker-werbeportal.de



Verteilkarte & Plakate (Beispiele)

Service-Club

Ebenfalls eine perfekte Unterstützung für Ihren Verkaufserfolg: unsere Service-Club-Artikel. Bequem & einfach zu bestellen unter: **Tel. 0421 3502 281, Fax: 0421 3502 208.**



Gebäckpicker „Wiesn-Hüte“
Art.-Nr. 02439, VE = 240 Stück



Dekoraufleger „Wiesn-Herz“
Art.-Nr. 01732, VE = 100 Stück



Muffinkapsel „Wiesn-Gaudi“
Art.-Nr. 02184, VE = 250 Stück



Ausstecher „Streifen“
Art.-Nr. 02434
VE = 1 Stück



Doppelausstecher „Stollenherzen“
Art.-Nr. 00616
VE = 1 Stück



Backformenverband „Wiesn-Küchlein“
Art.-Nr. 01970
VE = 50 Stück



Metalltray „Muffinkapsel“
Art.-Nr. 00424
VE = 1 Stück



Paptray „Muffinkapsel“
Art.-Nr. 00412
VE = 20 Stück